

Brioche del Panettiere

by Silvio Pardi

INGREDIENTI

- 250g farina manitoba (farina Americana)
- 250g farina 00
- 75g zucchero
- 2 pizzichi di sale
- 75g di strutto
- 20g di lievito di birra
- 150ml di acqua
- 150ml di latte
- Aroma di vaniglia o limone (o aroma a piacere)

PROCEDIMENTO:

Sciogliere il lievito con un cucchiaino di zucchero in 50 ml di acqua appena tiepida, aspettare 10 minuti finché schiuma (serve per dargli uno slancio ad attivarlo).

Preparare le due farine e lo zucchero in un recipiente e mescolare, aggiungere il lievito quindi il latte e l'acqua e impastare. Aggiungere il sale e la vaniglia e lo strutto. Mischiare per una decina di minuti impastare bene col cucchiaio e lasciare a lievitare in ambiente tiepido in un recipiente con una pellicola a protezione e un panno sopra. Deve almeno raddoppiare, più cresce e meglio è.

Quando si è raddoppiato mettere sul tavolo e lavorarlo facendolo sgonfiare, quindi stendere la pasta e ripiegarlo a fazzoletto. Fare questa operazione per tre volte ovvero: Stendere piegare, poi si ristende e ripiegare per 3 volte, si può fare anche 4-5 volte, rende più soffice la brioche.

Fare quindi le brioche e metterle in delle formette (altrimenti durante la cottura si aprono).

Spennellare con acqua e latte, e lasciare a crescere, si deve raddoppiare un'altra volta.

Quando sono cresciute, accendere il forno una ventina di minuti prima di infornare a 180°. Poi prima di infornare spennellare nuovamente le brioche questa volta con uovo battuto e latte.

Infornare per circa 15-20 minuti.